

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah malaka (*Phyllanthus emblica*) merupakan tanaman liar yang dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Di Indonesia, tanaman ini tersebar di pulau Jawa, Ternate, Sunda dan Sumatera Utara. Buah malaka di Sumatera Utara umumnya dijumpai pada daerah tandus, panas dan gersang, antara lain daerah kabupaten Padang Lawas, Padang Lawas Utara dan Tapanuli Selatan (Khan, 2009).

Buah malaka selama ini kurang dimanfaatkan, hanya dikonsumsi dalam keadaan segar tanpa dilakukan pengolahan lebih lanjut, sehingga menyebabkan rendahnya nilai ekonomis buah ini. Hanya sebagian kecil dari batang yang diambil untuk dijadikan bumbu masak gulai ikan, sedangkan buahnya sebagian besar dibiarkan begitu saja dan akhirnya membusuk di pohon. Buah malaka tidak bersifat musiman seperti buah lainnya, sehingga dengan mudah untuk didapatkan.

Buah malaka memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi karena mengandung senyawa-senyawa fenolat dan flavanoid yang sering digunakan untuk mengobati penyakit kanker, diabetes, hati (*liver*), gangguan jantung, dan anemia. Salah satu senyawa antioksidan yang cukup tinggi pada buah malaka adalah vitamin C. Pada setiap 100 gram buah malaka terkandung 600-1300 mg vitamin C. Buah malaka banyak dimanfaatkan sebagai obat tradisional dan bisa diolah menjadi produk makanan seperti selai, *jelly*, sirup, bahan asinan atau acar dan dimasak sebagai zat pemanis daging (Khan, 2009).

Selai atau “*jam*” merupakan makanan semi padat yang berbahan dasar bubur buah dicampur dengan 35-45 bagian gula dan dipanaskan sampai kandungan gulanya berkisar antara 50-65%. Pada dasarnya semua jenis buah-buahan yang matang dapat diolah menjadi selai. Namun secara komersial perlu diperhatikan selera konsumen sebelum mengolah buah menjadi selai untuk tujuan komersial, karena tidak semua buah setelah diolah mempunyai rasa yang disukai (Pusat Studi Ketahanan Pangan, 2012).

Beberapa tahun belakangan banyak kreasi yang dilakukan sebagai daya tarik produk sehingga ada berbagai jenis produk selai di pasaran. Berbagai tingkat konsistensi produk dapat dibuat dari yang kekentalan rendah (sangat halus dioleskan di atas roti) sampai yang sangat kental. Demikian pula, ada yang menambahkan potongan buah segar ke dalam selai. Warna selai juga bisa beragam sesuai dengan warna buah yang diolah (Pusat Studi Ketahanan Pangan, 2012).

Selai dari buah malaka memiliki warna yang kurang menarik yaitu, putih kekuningan dan terlihat pucat, tetapi jika diberi campuran pewarna maka selai yang dihasilkan lebih baik dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Rasa dari buah malaka ini agak asam, sepat dan manis pada saat akhir mengkonsumsinya, sehingga harus ditambahkan bahan yang memiliki warna yang menarik dan rasa yang enak seperti tomat. Selain itu tomat juga bahan yang produksinya melimpah dan kurang diperhatikan oleh masyarakat sehingga baik untuk dijadikan produk olahan pangan seperti selai.

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan untuk mendapatkan perbandingan yang tepat antara bubur buah malaka dengan bubur tomat dalam pembuatan selai. Jika nilai perbandingan bubur tomat terlalu rendah dan nilai perbandingan bubur buah malaka terlalu tinggi maka akan menghasilkan selai yang kaku dan warna yang kurang menarik. Berdasarkan permasalahan diatas, penulis akan melakukan penelitian dengan pencampuran buah malaka dan tomat terhadap selai buah malaka dengan konsentrasi yaitu 60%:40%, 70%:30%, 80%:20%, 90%:10% dan 100%:0.

Berdasarkan hal di atas, penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Pencampuran Buah Malaka (*Phyllanthus emblica*) dengan Tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill) terhadap Karakteristik Selai”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pencampuran buah malaka (*Phyllanthus emblica*) dengan tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill) terhadap karakteristik selai.
2. Mengetahui tingkat pencampuran buah malaka (*Phyllanthus emblica*) dengan tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill) untuk menghasilkan selai dengan karakteristik terbaik dan disukai oleh panelis berdasarkan uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Diversifikasi produk olahan dari buah malaka dan tomat.
2. Memberikan berbagai informasi tentang produk olahan dari buah malaka dan tomat dalam pembuatan selai.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Pencampuran buah malaka (*Phyllanthus emblica*) dengan tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill) tidak berpengaruh terhadap karakteristik selai.

H₁ : Pencampuran buah malaka (*Phyllanthus emblica*) dengan tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill) berpengaruh terhadap karakteristik selai.

